

# Il mese di produzione influenza la qualità di formaggi tipici?

[ruminantia.it/il-mese-di-produzione-influenza-la-qualita-di-formaggi-tipici/](https://ruminantia.it/il-mese-di-produzione-influenza-la-qualita-di-formaggi-tipici/)

Redazione Ruminantia



## La qualità di cinque formaggi naturali e storici italiani prodotti in mesi diversi: Composizione lorda, vitamine liposolubili, acidi grassi, fenoli totali, capacità antiossidante e indice di salute

Il settore **lattiero-caseario mediterraneo** rappresenta una delle più importanti attività legate al lavoro delle terre montane e marginali e alla produzione **di prodotti tipici e di qualità**. Un prodotto “tipico” è il risultato di diversi fattori strettamente legati **all’origine geografica** e alle **tradizioni sociali e culturali** dell’area di produzione.

Tali prodotti sono da sempre uno strumento per valorizzare la biodiversità, la cultura e l’economia di definite aree mediterranee. L’Unione Europea riconosce ufficialmente questa diversificazione di prodotto attraverso l’attribuzione di marchi di qualità a **denominazione di origine protetta (DOP)** e a **indicazione geografica protetta (IGP)**. Nella politica agroalimentare italiana è presente anche il marchio di **prodotto agroalimentare tradizionale (TAP)**.

Recentemente, 15 formaggi storici naturali del Sud Italia, identificati come la “selezione AGER (Agroalimentare e ricerca)”, hanno ricevuto attenzione nel progetto dal titolo **“Canestrum casei- Sviluppo di un modello sinergico finalizzato alla qualificazione e valorizzazione dei formaggi storici naturali del Sud Italia nelle regioni Sicilia, Sardegna, Calabria, Basilicata e Campania”**. Il progetto mira a qualificare e valorizzare questi formaggi storici e a ridare dignità agli allevatori e ai produttori di questi formaggi,

meno conosciuti dai consumatori e spesso a rischio di estinzione per oggettive difficoltà di qualificazione e valorizzazione sul mercato. In questo lavoro vengono studiati 5 dei 15 formaggi della selezione AGER. Il **Caciocavallo Palermitano TAP (CP)** è un formaggio a pasta dura, prodotto nella regione Sicilia in provincia di Palermo a 700-1000 m s.l.m. è un formaggio a pasta filata ottenuto dal latte bovino crudo delle razze Cinisara, Pezzata Rossa, Bruna e meticci, ed è ancora prodotto con tecniche tradizionali utilizzando tipici strumenti in legno.

La **Vastedda della Valle del Belice DOP (VVB)**, un formaggio a pasta molle e filata, prodotto nella zona collinare (300 m s.l.m.) della Sicilia occidentale. È prodotto con latte ovino crudo della razza ovina autoctona Valle del Belice. Questo formaggio viene prodotto utilizzando attrezzature tradizionali in legno e applicando la tecnologia della filatura, che gli conferisce unicità.

Il **Pecorino Siciliano DOP (PS)** è un prodotto caseario a pasta dura proveniente dalla zona montana (700 m s.l.m.) della Sicilia centrale e dalla zona collinare (400 m s.l.m.) della Sicilia occidentale.

Il **Casizolu del Montiferru TAP(CdM)** è un formaggio a pasta dura prodotto nella regione Sardegna nella zona montana (1050 m s.l.m.) del Montiferru e nella zona collinare (500 m s.l.m.) del Montiferru/Guilcer. Si tratta di un formaggio a pasta filata ottenuto da latte bovino crudo delle razze Sardo-Modicana e Bruno-Sarda, allevate in regime estensivo durante l'anno, utilizzando tecniche tradizionali con attrezzature in rame e legno.

Il **Caprino Nicastrese (CN)** è un formaggio a pasta semidura prodotto nella regione Calabria nelle zone collinari (300-600 m s.l.m.) e montane (601-1200 m s.l.m.) circostanti Nicastro-Lamezia Terme, in provincia di Catanzaro. Si ottiene dal latte crudo della razza caprina autoctona Nicastrese, utilizzando una tecnica tradizionale con attrezzature in legno e acciaio.

Questi **cinque formaggi sono prodotti in aree ristrette**, condizioni pedoclimatiche e attività antropiche (definite come uniche e non riproducibili altrove) che, così come il territorio e le abitudini, sono conformi alla storia e alla tradizione. Uno degli obiettivi specifici del progetto "Canestrum Casei" è stato quello di **realizzare un'indagine conoscitiva sulla qualità di questi formaggi per adempiere alla caratterizzazione della selezione dei formaggi AGER** uniformando le informazioni di maggior interesse per i consumatori rispetto alle specificità produttive regionali. In particolare, nel presente lavoro, è stata valutata l'influenza del periodo di produzione sulla composizione chimica, le caratteristiche nutrizionali, il contenuto di polifenoli, la capacità antiossidante totale e l'indice di salute dei cinque formaggi tradizionali citati.

Pertanto i cinque formaggi tipici del meridione italiano, sopra descritti, sono stati **studiati per valutare gli effetti del mese di produzione sulla composizione** lorda, MUFA, PUFA, PUFA- $\omega$ 6, PUFA- $\omega$ 3,  $\alpha$ -tocoferolo, retinolo, colesterolo, TPC, TEAC e GHIC.

In **CP**, CLA, TPC e GHIC erano più alti in aprile che in febbraio. Il **CdM** ha mostrato valori più alti in termini di grassi, acidi grassi saturi, PUFA- $\omega$ 3,  $\alpha$ -tocoferolo, TEAC e GHIC in maggio rispetto a febbraio e settembre, mentre sono stati trovati valori bassi in termini di proteine, umidità e CLA. In **VVB**, MUFA, PUFA- $\omega$ 6, e  $\alpha$ -tocoferolo sono aumentati in giugno rispetto ad aprile; al contrario, proteine, FRAP, e TEAC erano più alti in aprile.

In **PS**, proteine, CLA, PUFA, PUFA- $\omega$ 3,  $\alpha$ -tocoferolo e GHIC sono aumentati in maggio rispetto a gennaio; al contrario, umidità, NaCl e TEAC hanno mostrato valori elevati in gennaio. **CN** ha mostrato valori più alti in termini di PUFA, PUFA- $\omega$ 6, PUFA- $\omega$ 3, TPC, TEAC e GHIC in aprile e giugno rispetto a gennaio. È dimostrato che ogni formaggio è unico e strettamente legato alla zona di produzione. I formaggi prodotti nei mesi primaverili hanno mostrato un'alta qualità nutrizionale dovuta alla maggiore presenza di composti salutari provenienti da un sistema di alimentazione estensiva.

I risultati ottenuti da questo studio hanno mostrato che le **caratteristiche nutrizionali dei formaggi tradizionali** valutati, cioè il contenuto di acidi grassi, il contenuto di vitamine liposolubili e polifenoli, la capacità antiossidante totale e l'indice di salute, erano **influenzati dal mese di produzione**. In generale, la più **alta qualità nutrizionale era legata alla maggiore presenza di composti salutari**, che provenivano dal pascolo nei mesi primaverili di produzione del formaggio.

Ogni formaggio è unico e strettamente legato alla zona di produzione, anche se un'alta variabilità, dovuta a numerosi fattori – tra cui specie, razza, alimentazione, tipo di suolo, posizione geografica, clima e tecnologia di produzione – caratterizza i parametri analizzati in ogni formaggio.

Il presente articolo è una sinossi della ricerca *Di Trana, A., Di Rosa, A. R., Addis, M., Fiori, M., Di Grigoli, A., Morittu, V. M., ... & Todaro, M. (2022). The Quality of Five Natural, Historical Italian Cheeses Produced in Different Months: Gross Composition, Fat-Soluble Vitamins, Fatty Acids, Total Phenols, Antioxidant Capacity, and Health Index. Animals, 12(2), 199.*